

---

**VINS NEGRES  
VINOS TINTOS**

---

**Alto Siós 20,50 €**

*Syrah, Tempranillo i Garnatxa*


Bodegues Costers del Sió. D.O. Costers del Segre

**Lagravera Natural 21 €**

*Garnatxa*   

Celler Lagrava. D.O. Costers del Segre

**Onra MoltaHonra 23 €**

*Garnatxa i C. Sauvignon* 

Celler Lagrava. D.O. Costers del Segre

**Comalats Cuprum 23 €**

*Cabernet Sauvignon*

Celler Comalats. D.O. Costers del Segre

**Troballa Àmfora 19 €**

*Garnatxa*

Celler Mas Blanch i Jové. D.O. Costers del Segre

**Cérvoles Negre 31 €**

*Ull de llebre, C. Sauvignon, Garnatxa i Merlot*

Cérvoles Celler. D.O. Costers del Segre

**Saó Expressiu 26 €**

*Garnatxa, C. Sauvignon i Ull de llebre*

Celler Mas Blanch i Jové. D.O. Costers del Segre

**Clos Pons Alges 18 €**

*Ull de llebre, Garnatxa i Syrah*

Celler Clos Pons. D.O. Costers del Segre

**Geol 29 €**

*Samsó, Merlot i C. Sauvignon*


Celler Tomás Cusiné. D.O. Costers del Segre

**Brocat 13 €**

*Brocada*

Celler Miquel Roca. D.O. Costers del Segre

**Nero de Sort 30 €**

*Pinot Noir*  

Celler Batlliu de Sort. D.O. Costers del Segre

**Quest 41 €**

*C. Sauvignon, C. Franc, Petit Verdot i Merlot*


Celler Castell d'Encús. D.O. Costers del Segre

**Dido 21 €**

*Garnatxa, Syrah, Merlot i C. Sauvignon* 

Venus la Universal. D.O. Montsant

**Vi del Mas 17 €**

*Samsó* 

Celler Comunica. D.O. Montsant

**Braó 29 €**

*Garnatxa i Samsó*

Acústic Celler. D.O. Montsant

**Coma Vella 35 €**

*Garnatxa, Samsó i Syrah*


Viticultors Mas d'en Gil. D.O.Q. Priorat

**Gratallops 53 €**

*Garnatxa i Samsó*

Álvaro Palacios. D.O.Q. Priorat

**Martinet Bru 32 €**

*Caranyana, Merlot i C. Sauvignon* 

Mas Martinet Viticultors. D.O.Q. Priorat

**Família Fábregas 18 €**

*Moristel*

Bodegas Fábregas. D.O. Somontano

**Manga del Brujo 17 €**

*Garnacha, Syrah, Tempranillo y Mazuelo*

Bodegas El Escocés Volante. D.O. Calatayud

**Microcósmico Frontonio 19 €**

*Garnacha*

Bodega Epilense de vinos y viñedos. I.G.P. Valdejalón

**Carlos Serres**

9 € (3/8) | 11 € (3/4) | 21 € (Magnum)

*Tempranillo*

Bodegas Carlos Serres. D.O.Ca. Rioja

**Hado 18 €**

*Tempranillo*

Bodegas viñedos y Pujanza. D.O.Ca. Rioja

**Marqués de Murrieta Rv 23 €**

*Tempranillo, Graciano, Mazuelo y Garnacha*

Marqués de Murrieta. D.O.Ca. Rioja

**Artadi Valdeginés 56 €**

*Tempranillo*

Bodegas y viñedos Artadi. Laguardia (Rioja)

**Semelé Cr 24 €**

*Tinto Fino y Merlot*

Bodega Montebaco. D.O. Ribera del Duero

**Viña Sastre Cr 27 €**

*Tinta del País*

Bodegas Hermanos Sastre D.O. Ribera del Duero

**Francisco Barona 35 €**

*Tinto Fino, Garnacha, Albillo, Bobal y Monastrel*

Barona Bodegas y Viñedos. D.O. Ribera del Duero

**PSI 44 €**

*Tinto Fino*

Dominio de Pingus. D.O. Ribera del Duero

**Almirez 25 €**

*Tinta de Toro*

Bodega Teso la Monja. D.O. Toro

**Detrás de la casa 23 €**

*Syrah*

Viña al lado de la casa. D.O. Yecla

**Algueira 19 €**

*Mencia*

Adega Algueira. D.O. Ribeira Sacra

**Les Meysionniers 31 €**

*Shiraz*  

M. Chapoutier. A.O.C. Crozes Hermitage

**La Framboisière 43 €**

*Pinot Noir*

Domaine Faiveley. A.O.C. Mercurey

**Chateau la Croix Chantecaille 35 €**

*Merlot i Cavernet Franc*


Château La Croix Chantecaille. A.O.C. Saint-Emilión Grand Cru

---

**VINS BLANCS  
VINOS BLANCOS**


---

**Petit Siós 13 €**

*Viognier, Chardonnay i Muscat* 

Bodegues Costers del Sió. D.O. Costers del Segre

**Blanc de Serè 13 €**

*Macabeu, Parellada, Chardonnay, Malvasia i Xarel·lo* 


L'Olivera Cooperativa. D.O. Costers del Segre

**Eixaders 24 €**

*Chardonnay* 

L'Olivera Cooperativa. D.O. Costers del Segre

**Clos Pons Sisquella 19 €**

*Garnatxa Blanca i Albarinyo* 

Celler Clos Pons. D.O. Costers del Segre

**Niu de la Cigonya 22 €**

*Xarel·lo, Chardonnay i Albariño*

Celler Raimat. D.O. Costers del Segre

**Taleia 31 €**

*Sauvignon Blanc i Semillón*

Celler Castell d'Encús. D.O. Costers del Segre

**Biu Blanc 25 €**

*Riesling i Viognier*

Celler Batlliu de Sort. D.O. Costers del Segre

**Carisma 22 €**

*Gewürztraminer i Riesling*

Celler Montant i Sell. Alt Urgell

**“La Pua” 22 €**

*Garnatxa Blanca i C. Negra*


Celler Comunica. D.O. Montsant

**Mas d'en Compte 26 €**

*Garnatxa Blanca, Xarel·lo i Picapoll*



Celler Cal Pla. D.O.Q. Priorat

**Deliri Floral 16 €**

*Muscat de Frontignan i Sauvignon Blanc* 

Muscàndia. D.O. Penedès

**Can Sumoi 19 €**

*Xarel·lo*  

Viticultors Raventós i Blanc. D.O. Penedès

**Raventós d'Alella 15 €**

*Pansa Blanca*

Marqués d'Alella. D.O. Alella

**Via Edetana 21 €**

*Garnatxa Blanca i Viognier*

Celler Edetària. D.O. Terra Alta

**Alquézar Gewürztraminer 11 €**

*Gewürztraminer*

Bodegas Pirineos. D.O. Somontano

**Finca la Colina Verdejo Cien x Cien 21 €**

*Verdejo*

Vinos Sanz. D.O. Rueda

**Viña Tondonia Rv 43 €**

*Viura i Malvasía*

Bodegas R. López de Heredia. D.O. Ca. Rioja

**Pazo Señorans 26 €**  
*Albariño*  
Pazo de Señorans. D.O. Rías Baixas

**50° Riesling 27 €**  
*Riesling*  
GH von Mumm. D.Q. Rheingau

---

**VINS ROSATS  
VINOS ROSADOS**

---

**Cristiari 23 €**  
*C. Sauvignon i Merlot*  
Celler Vall de Baldomar. D.O. Costers del Segre

**Cara Nord 17 €**  
*Trepat*  
Celler Cara Nord. D.O. Conca de Barberà

**Enate 14 €**  
*C. Sauvignon*  
Bodegas Enate. D.O. Somontano

---

**VINS ESCUMOSOS  
VINOS ESCUMOSOS**

---

**Siós Brut Rosé Rv 34 €**  
*Pinot Noir*  
Bodegues Costers del Sió. D.O. Costers del Segre

**Agustí Torelló Mata GRv Barrica 27 €**  
*Macabeu*  
Agustí Torelló Mata. D.O. Cava

**Cinta Púrpura Brut 14 €**  
*Xarel·lo, Macabeu i Parellada*  
Juvé & Camps. D.O. Cava

**Recaredo Terrers Gran Rv BN 30 €**  
*Macabeu, Xarel·lo i Parellada*    
Recaredo Mata Casanovas. D.O. Cava

**Maria Rigol Ordi Rv BN 19 €**  
*Macabeu, Parellada i Xarel·lo*  
Maria Rigol Ordi. D.O. Cava

**Saracco 18 €**  
*Moscato*  
Azienda Agricola Paolo Saracco  
D.O.P. Moscato d'Asti

**Louis Roederer 59 €**  
*Pinot Noir, Chardonnay i Pinot Meunier*  
Louis Roederer. A.O.C. Champagne

**Moët & Chandon Grand Vintage 55 €**  
*Pinot Noir, Pinot Meunier i Chardonnay*  
Moët & Chandon. A.O.C. Champagne



 Ecològic  Biodinàmic  Natural